



**RISTORANTE FIRENZE
ENOTECA**

SPECIALITÀ AI FUNGHI PORCINI

Steinpilz-Spezialitäten
Specialities of Porcini mushroom

FUNGHI PORCINI / ERBE / AGLIO / OLIO D'OLIVA

Steinpilze / Kräuter / Knoblauch / Olivenöl

Porcini mushrooms / herbs / garlic / olive oil

€ 15,90

GNOCCHI AI FUNGHI PORCINI / SALSA ALLA PANNA

Steinpilzgnocchi / Oberssauce

Porcini mushroom gnocchi / cream sauce

€ 19,90

BISTECCA TOMAHAWK DI VITELLO /

SALSA AI FUNGHI PORCINI / PATATE AL ROSMARINO

Kalbs-Tomahawk / Steinpilzsauce / Rosmarinerdäpfel

Veal tomahawk / porcini mushroom sauce / rosemary potatoes

€ 39,90

CODA DI ARAGOSTA ALLA GRIGLIA /

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI / SALSA ALL'ARAGOSTA

Gegrillter Hummerschwanz / Steinpilzrisotto / Hummersauce

Grilled lobster tail / porcini mushroom risotto / lobster sauce

€ 53,00

FRAGOLA / CREMA DI MASCARPONE

Erdbeere / Mascarponecrème

Strawberry / mascarpone cream

€ 9,90

COPERTO / Gedeck / Cover ^{A/G/P} € 3,00

INKLUSIV-PREISE IN EURO (inkl. 10 % MWST)

ANTIPASTI

PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE / MELONE € 16,50

Prosciutto San Daniele / Melone

San Daniele raw ham / melon

BURRATA / POMODORINI / PESTO € 16,90

Burrata / Kirschparadeiser / Pesto

Burrata / cherry tomatoes / pesto

CARPACCIO DI MANZO / RUCOLA / PARMIGIANO € 18,50

Rindsfilet hauchdünn geschnitten / Rucola / Parmesan

Beef carpaccio / rocket salad / parmesan

VITELLO TONNATO / CAPPERI / RUCOLA € 17,90

Dünn geschnittene Kalbfleischscheiben / Thunfischcrème / Kapern / Rucola

Thinly sliced veal / tuna sauce / rocket salad

ANTIPASTI FIRENZE € 13,50

Vorspeisenvariation Firenze

Mixed antipasti Firenze

ZUPPE

CREMA DI POMODORO / MOZZARELLINE € 7,50

Tomatencrèmesuppe / Babymozzarella

Creamy tomato soup / baby mozzarella

MINESTRONE DELLA NONNA € 6,90

Großmutter's Gemüsesuppe

Grandma's vegetables soup

ZUPPA DI PESCE ALLA TOSCANA € 13,90

Toskanische Fischsuppe

Tuscan fish soup

INSALATA

INSALATA MISTA / STRACCETTI DI POLLO / UOVO SODO / CONDIMENTO € 18,50

Gemischter Salat / Hühnerfleischstreifen / gekochtes Ei / hausgemachtes Dressing

Mixed salad / chicken stripes / boiled egg / homemade dressing

INSALATA AVOCADO-MANGO / GAMBERETTI ALLA GRIGLIA € 19,90

Avocado-Mangosalat / gegrillte Garnelen

Avocado-mango salad / grilled prawns

PASTA FATTA IN CASA

TAGLIATELLE AL RAGÙ (DI VITELLO)	€ 17,90
Bandnudeln / Kalbfleisch-Bolognese	
Tagliatelle / Veal-Sauce Bolognese	
TAGLIATELLE / FRUTTI DI MARE	€ 19,90
Tagliatelle / Meeresfrüchte	
Tagliatelle / seafood	
STROZZAPRETI / PESTO / RUCOLA / PARMIGIANO	€ 17,00
 Strozzapreti / Pesto / Rucola / Parmesan	
Strozzapreti pasta / pesto / rocket / parmesan	
TAGLIOLINI / PECORINO / PEPE NERO	€ 18,50
Bandnudeln / Pecorino Käse / schwarzer Pfeffer	
Tagliolini / Pecorino cheese / black pepper	
TAGLIOLINI / VONGOLE / SALSA AL VINO BIANCO	€ 23,50
Bandnudeln / Venusmuscheln / Weißweinsud	
Tagliolini / hard clams / white wine sauce	
ORECCHIETTE / GAMBERETTI / SALSA ALL'ASTICE	€ 22,50
Orecchiette / Garnelen / Hummersauce	
Orecchiette / prawns / lobster sauce	
ORECCHIETTE / STRACCETTI DI FILETTO DI MANZO / SPINACI / PEPERONE ROSSO / PANNA	€ 21,50
Orecchiette / Rindsfiletstreifen / Spinat / roter Paprika / Schlagobers	
Orecchiette / beef fillet stripes / spinach / red bell pepper / cream	
RAVIOLI AI POMODORI SECCHI / GAMBERETTI / SPINACI / PANNA	€ 19,50
Ravioli mit getrocknete Paradeiserfüllung / Shrimps / Spinat / Obers	
Ravioli with dried tomato filling / shrimps / spinach / cream	
RISOTTO / SALMONE / LIMONE / CREMA DI ZUCCHINE	€ 19,50
Risotto / Lachs / Zitrone / Zucchini crème	
Risotto / salmon / lemon / zucchini cream	
RISOTTO / POLLO / FUNGHI CARDONCELLI / SCAMORZA ALLA GRIGLIA	€ 18,90
Risotto / Hühnerfleisch / Kräuterseitlinge / gegrillter Scamorza Käse	
Risotto / chicken / king oyster / grilled scamorza cheese	

SU RICHIESTA SERVIAMO IN TAVOLA

I NOSTRI PIATTI DI PASTA TRADIZIONALE

Auf Wunsch servieren wir gerne unsere klassischen Pastagerichte

Our traditional noodle dishes are served on demand

LA NOSTRA CARNE

SCALOPPINA DI VITELLO AL LIMONE / TAGLIATELLE AL BURRO € 24,90

Kalbsschnitzel / Zitronensauce / Butter-Bandnudeln

Veal escalope / lemon sauce / buttered Tagliatelle

FILETTO DI MANZO / PATATE AL ROSMARINO / SALSA ALLE ERBE € 35,90

Rindsfilet / Rosmarinerdäpfel / Kräuterjus

Beef fillet / rosemary potatoes / herbs jus

BISTECCA RIBEYE / PUREA DI PATATE / SALSA AL PEPE VERDE € 35,90

Ribeye Steak / Erdäpelpüree / grüne Pfeffersauce

Ribeye steak / potato mash / green pepper sauce

PESCE

COZZE ALLA MARINARA / PANE / AGLIO € 18,50

Cozze Marinara / Brot / Knoblauch

Mussels Marinara style / bread / garlic

FILETTO DI SALMONE / SPINACI / SPIEDINI DI PATATE € 24,90

Lachsfilet / Spinat / Erdäpfelspiesschen

Salmon fillet / spinach / potato skewer

POLPO ALLA GRIGLIA / PATATE TOSCANE / SALSA ALL'ASTICE € 28,90

Gegrillter Oktopus / toskanische Erdäpfel / Hummersauce

Grilled octopus / Tuscan potatoes / lobster sauce

**BISTECCA DI TONNO / SPAGHETTI / PEPERONCINI /
LIMETTA / POMODORI** € 31,90

Thunfischsteak / Spaghetti / Chili / Limette / Paradeiser

Tuna steak / spaghetti / chilli / lime / tomatoes

PESCE INTERO

ORATA ALLA GRIGLIA / PATATE AL ROSMARINO € 29,90

Gegrillte Goldbrasse / Rosmarinerdäpfel

Grilled sea bream / rosemary potatoes

BRANZINO PER DUE ALLA GRIGLIA **PREZZO A PERSONA € 37,90**
CON CONDIMENTO A SCELTA

Wolfsbarsch für zwei Personen vom Grill
mit Beilage nach Wahl

pro Person

Grilled sea bass for two persons
with one side dish at your choice

DOLCI

TIRAMISÙ CLASSICO Klassisches Tiramisù Classic tiramisù	€ 6,90
TRIS DI SORBETTI Dreierlei Sorbet Trio of sorbets	€ 7,20
PANNA COTTA / SALSA ALLE BACCHE Panna Cotta / Beerensauce Panna cotta / berry sauce	€ 6,50
CASSATA SICILIANA CASERECCIA / CREMA DI CILIEGE Hausgemachte sizilianische Eistorte / Kirschencreme Homemade Sicilian ice-cream cake / cherry cream	€ 8,90
TORTA AL CIOCCOLATO CON ANIMA LIQUIDA / GELATO ALLA VANIGLIA Schokoküchlein mit flüssigem Kern / Vanilleeis Chocolate cake with liquid core / vanilla ice cream	€ 9,50
SORBETTO AL LIMONE CON VODKA Zitronen-Sorbet mit Wodka Lemon-sorbet with vodka	€ 7,90

FORMAGGI

VARIAZIONE DI FORMAGGI TOSCANI Gemischter, toskanischer Käseteller Mixed Tuscan cheese platter	€ 11,90
---	----------------

All unsere Speisen werden täglich frisch zubereitet. Unsere Lebensmittel beziehen wir regional und unsere italienischen Spezialitäten stammen direkt aus Italien. Unser Fleisch wird von der Wiener Fleischerei Steiner geliefert, unsere Eier stammen aus dem Burgenland vom Eierhof Bleier und unsere Milch beziehen wir aus Niederösterreich von der Firma „nöm“.

Wir lieben es zu kochen, deswegen bestellen Sie so viel Sie wollen, jedoch nur so viel Sie essen können und helfen Sie uns dabei Lebensmittel nicht zu verschwenden!



Il nostro piatto più rispettoso del clima / Unser klimafreundlichstes Gericht / Our most climate-friendly dish